

Giudo

ALBERELLI DI GIUDO CARRICANTE

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Terre Siciliane

Zona produttiva Etna, in una parcella di 0,90 ha esposta a nord, tra i 700 e gli 850 metri s.l.m.

Vitigno 100% Carricante

Sistema di allevamento Alberello.

Tipologia del terreno Vulcanico.

Vinificazione 20 giorni di fermentazione alcolica in tini d'acciaio.

Invecchiamento Circa 6 mesi in tini di acciaio con le sue fecce e 10 mesi in bottiglia.

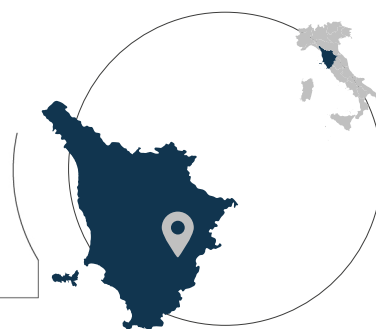
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo paglierino luminoso, con riflessi verdolini.

Profumo Al naso è fine e misurato: agrumi freschi, mela verde e pera croccante, seguiti da note floreali delicate e da una netta impronta minerale. In chiusura emergono sensazioni salmastre ed erbacee.

Sapore Al palato è teso e verticale, con acidità vibrante e una marcata sapidità che ne allunga il sorso. Struttura elegante, essenziale, sostenuta da equilibrio e precisione. Il finale è lungo, fresco e minerale, di grande pulizia espressiva.

Abbinamenti Perfetto con pesce e crostacei, crudi di mare, primi delicati a base di verdure o agrumi. Si abbina molto bene anche a formaggi freschi, cucina vegetariana e piatti a base di erbe aromatiche.



MONTALCINO / TOSCANA

GIUDO



ANNO DI FONDAZIONE | 2002



ENOLOGO | CARLO FERRINI



VITIGNI | SANGIOVESE, NERELLO
MASCALESE, CARRICANTE

